

Ingrediënten voor 4 personen

4 middelgrote tomaten
1 middelgrote ui
1 teen knoflook
600 gram verse bospaddestoelen (champignon, eekhoorntjesbrood, pied de mouton, trompette de mort, cantarel, ridderzwam, enz.)
Maak een mix van wat je favorieten zijn) olijfolie

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Hartig
Gang: Tussengerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Paddestoelenpasta

Verse bospaddestoelen smaken nog lekkerder met dit eenvoudige recept.

Vorbereiding

Zet de tomaten 1 minuut in gekookt water en haal het vel eraf en de pitten eruit. Hak dit grof. Borstel de paddestoelen schoon (dit is best wel een werkje, zeker met echte bospaddestoelen) en snij ze in plakken.

Bereidingswijze

Bak in een grote bakpan met dikke bodem de ui met knoflook zachtjes 10 min. in een lekkere scheut olijfolie. Doe de fijngesneden paddestoelen erbij en bak op hoog vuur verder. Dit gaat vrij snel, dan kunnen de tomaten erbij. Zodra die hun vocht loslaten de pan zacht zetten en tijdens het pasta koken laten pruttelen.